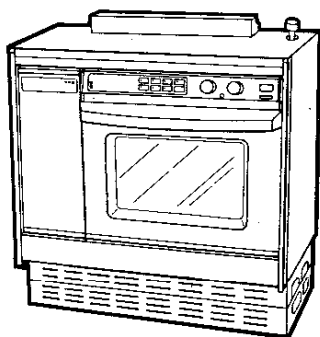
ガス高速オーブン電子レンジ

コンビネーションレンジ

21-864型

取扱説明書

ごあいさつ

このたびは、コンビネーションレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

●特長とご使用のポイント……1
●各部のなまえ……2
●操作部のなまえとはたらき……3～4
●表示部のはたらき……5～6
●付属品のなまえと使いかた……7～8
●使える容器と使えない容器……7～8
●必ずお守りください……9～10
●時計合わせ……11
●予約時刻合わせ……12
●パンを焼くまえに……13
●ホームベーカリーを使うとき知っておきたいこと…14
●おまかせパンの作りかた……15～16
・すぐはじめるとき……15
・タイマー予約で焼くとき……16
●お好みパンの作りかた……17～18
●釜(パンケース)を使うときの注意……19
●炊飯・高速オーブン・コンビの使いかた……20～22
・タイマー予約での炊飯……20
・高速オーブン・コンビの使いかた……21
(予熱あり・予熱なし・発酵)
・高速オーブン調理のときの注意……22
●電子レンジ・乾燥の使いかた……23～24
・電子レンジ(強・弱・解凍)・乾燥(高・低)……23
・電子レンジ調理のときの注意……24
●使用上の注意……25
●点検・手入れ……26
●こんなときは故障ではありません……27
●故障・異常の見分けかたと処置方法……28
●アフターサービスと保管……29
●仕様と外形寸法……30

ご使用前に、必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

特長とご使用のポイント

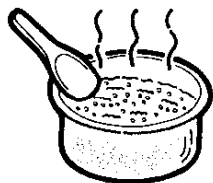
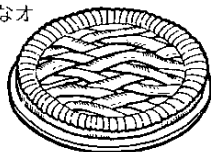
こんな特長があります

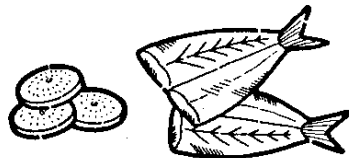
ホームベーカリーがついて、食べたいときにこんがり焼き上げます

水とパン材料を入れておくだけで「こね」から「焼き上げ」まで自動でおこなうホームベーカリー機能がつきました。
タイマー予約で食べたい時刻にこんがり焼き上げます。

高速オーブンや電子レンジ加熱を組み合わせて多彩な調理方法が楽しめます

高速オーブン加熱・電子レンジ加熱・コンビ加熱を、単独や組み合わせて使い、いろいろなオーブン調理が楽しめます。

炊飯のタイマー予約ができるようになりました

食べたい時刻にタイマー予約すれば、あつあつご飯が食べられます。

乾燥機能がつき調理の幅が広がりました

乾燥専用キーをつけ、魚の一夜干しからドライフルーツ作りなど幅広く楽しめます。

5つの機能があります

高速オーブン

ガスの強い火力を、やわらかい風で庫内全体にいきわたらせ、食品全体を包み込むようにして焼き上げます。
2段同時加熱ができ、一度にたくさん作れます。

- ケーキやクッキー作りに

電子レンジ

電波を利用して、食品の内部までスピーディに加熱をします。

- あたため、下ごしらえに
- 生ものの解凍などに

コンビ

電子レンジで食品の内部を加熱しながら、高速オーブンでこんがり焼き上げます。

- 焼き豚やアップルパイなどの加熱時間が長くかかるものに

ホームベーカリー

マイコンが温度をコントロールしながら「こね」から「焼き上げ」まで自動でおこないます。

- いろいろな食パン作りに

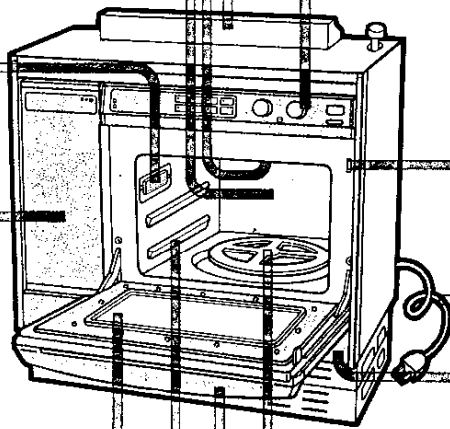
乾燥

高速オーブンや電子レンジ加熱を利用して、マイコンが温度をコントロールし、手軽に乾燥できます。

- 魚の一夜干しに
- ドライフルーツ作りに

各部のなまえ

本　体

排気口
調理中の排気熱がでるところです。
セルフクリーニング加工
庫内後板と庫内天面はセルフクリーニング処理がしてあり、油汚れが化学的にクリーニングされます。
庫内灯
調理中と、とびらを開けたとき庫内を照らします。
収納庫
器具の付属品を収納するところです。
収納庫ドアーの上部の「押す」と記載されている部分を押すと開きます。
ドアーガラス
た　な
クッキング皿(角皿)をのせるたなです。
操作部
3～4ページにくわしく説明しています。
スイッチ穴
ドアーを開けると電源を切るスイッチの穴です。
電源コード
下部とびら
ターンテーブル台
ターンテーブルをのせる台で、調理が始まると回転します。
ドアーとって

操作部のなまえとはたらき

[1]予約キー

パンの仕上がり時刻の予約
炊飯の炊き上がり時刻の予約

- このキーを押して[12]のタイマーつまみをまわし予約時刻をセットします。
- 予約のしかたは12ページをごらんください。

[2]電子レンジキー

電子レンジ調理のセット

- 電子レンジ調理をするときに使用します。
  一度押せば、強(500W)
  二度押せば、弱(200W)
  三度押せば、解凍(90W)
  に切り替わります。

[3]高速オーブンキー

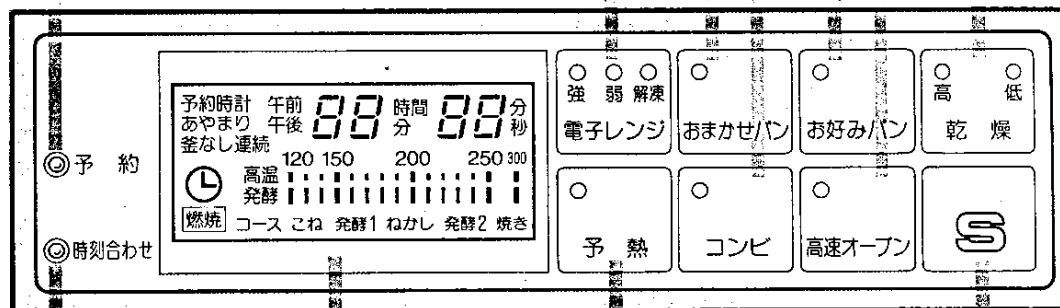
高速オーブン調理のセット

- 高速オーブン調理をするときに使用します。
- 炊飯をおこなうためのタイマー予約ができます。

[4]コンビキー

コンビ調理のセット

- コンビ調理をするときに使用します。
  電子レンジと高速オーブンを同時に作動させて調理するとき使用します。

調理コースキー●選んで押します ⇨ 押されたキーのランプが点灯します。

[9]時刻合わせキー

時計の時刻合わせ

- このキーを押して[12]のタイマーつまみをまわし、セットします。
- くわしくは11ページをごらんください。

表示部

調理時間・現在時刻・予約時刻・エラー表示・パン作りコース表示・温度 燃焼表示

- 操作や調理に必要な表示をおこないます。
- くわしくは5ページをごらんください。

[10]予熱キー

高速オーブンの予熱
コンビの予熱

- 高速オーブン調理、コンビ調理のときで予熱をするときに使います。
- [3]または[4]のキーを押したあとに、このキーを押します。

[11]Ⓢキー

時刻表示の呼び出し
同一メニューの繰り返し調理時間のセット

- 調理中に押すと、時刻表示します。
  もう一度押すとタイマー表示にもどります。

5おまかせパンキー

ホームベーカリーのセット
- パン生地の「こね」～「焼き上げ」までを自動でおこなうときに使用します。
- タイマー予約ができます。

6お好みパンキー

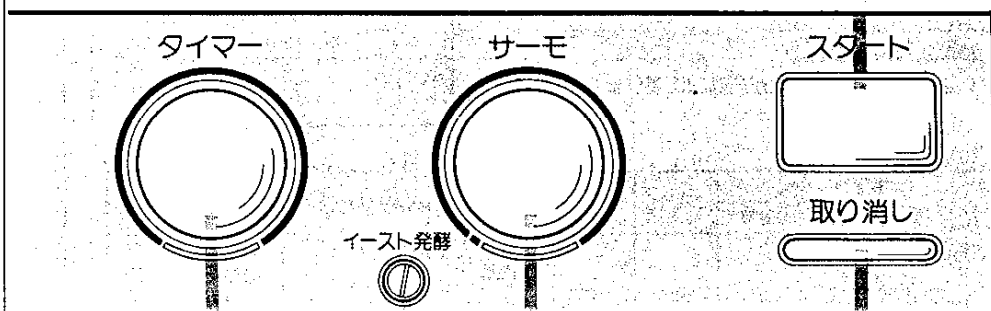
パンミキサーのセット
- パンミキサーとして使うときや焦げ色調節をするときに使用します。
- タイマー予約ができます。

7乾燥キー

乾燥のセット
- 別売りの乾燥網を使用して魚の一夜干しやドライフルーツなど、食品を乾燥するときに使用します。
一度押せば、高
二度押せば、低
に切り替わります。

（使いかたは15～23ページをごらんください。）

8スタートキー

調理のスタート
- 調理キーを選び、正しくセットしてから押すと、調理をはじめます。
- 途中でドアーを開けて、でき具合いを見たあと、再スタートするときにも押します。

12タイマーつまみ

調理時間のセット
タイマー予約時刻のセット
時刻合わせ
- 表示部を見ながら、まわして合わせます。

13イースト発酵調節つまみ

高速オーブンでのイースト発酵温度調節
- イースト発酵温度を変更したいときに使います。
- くわしくは21ページをごらんください。

14サーモつまみ

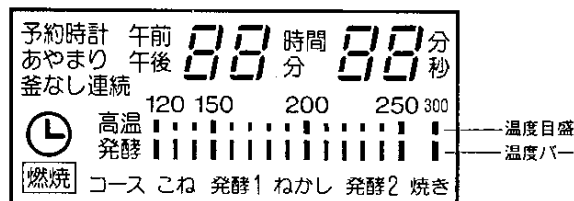
高速オーブン調理の温度セット
コンビ調理の温度セット
- 表示部を見ながら合わせます。

15取り消しキー

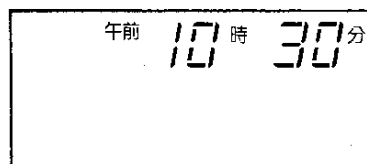
キーの押しまちがいの取り消し
調理中の停止
- 押すとセットしていた調理コースが消え、調理を中止します。

表示部のはたらき

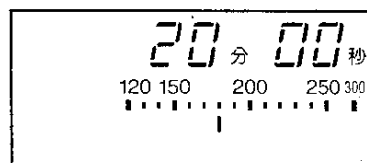
表示部には時間や器具の状態など、調理するうえで必要な情報が表示されます

予約時計 午前 88 時間 88 分
あやまり 午後 分 秒
釜なし連続
120 150 200 250 300
高温
発酵
燃焼 コース こね 発酵1 ねかし 発酵2 焼き
温度目盛
温度バー

● 時刻表示(例 午前10時30分のとき)

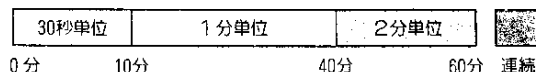
午前 10 時 30 分

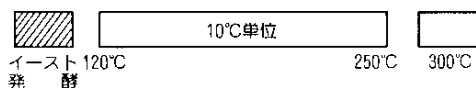
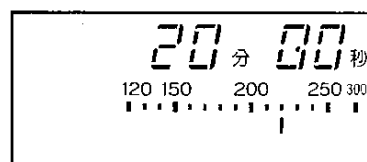
- 現在時刻を12時間計で表示します。
  (0：00～11：59まで)
  午前・午後は、文字で表示します。
  合わせかたは11ページをごらんください。

● 加熱時間表示(例 高速オーブンで20分にセットしたとき)

20 分 00 秒
120 150 200 250 300

- 加熱時間を表示します。
  加熱中は残り時間を表示します。
- 使用する機能によって最大設定時間が自動的に変ります。

機能	高速オーブン	電子レンジ			コンビ	乾燥		おまかせパン	お好みパン
		強	弱	解凍		高	低		
最大設定時間	60分 連続	30分	60分	30分	30分	4時間	4時間 ・ 連続	2時間55分 ≀ 3時間50分 室温によって自動的に設定します。	〈こね〉50分 〈発酵1〉4時間 〈ねかし〉60分 〈発酵2〉4時間 〈焼き〉60分

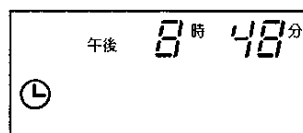
《注意》設定できる最少時間は、機能の種類や設定時間の長さによって自動的に変ります。
例……高速オーブン

30秒単位	1分単位	2分単位	連続
0分～10分	10分～40分	40分～60分	

● 温度表示(例 高速オーブンで220℃にセットしたとき)
加熱時間は20分にセット

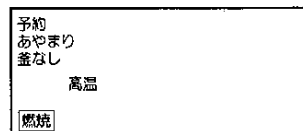
- 設定温度を温度バーが点灯し表示します。
  庫内温度の上昇とともに、棒グラフで実際の温度を表示します。
  高速オーブンのときは、イースト発酵・120～250・300に設定できます。

表示部のはたらき

●タイマー予約表示(例 現在時刻が午後8時48分のとき)

●⏲マークがタイマー予約中であることを表示します。
タイマー予約中は「時刻表示」になっています。

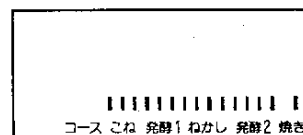
午後 8時 48分

●エラー表示

●つぎのような場合、文字の点滅とアラームでエラーをお知らせします。

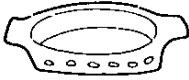
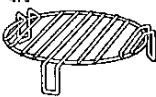
予約
あやまり
釜なし
高温
燃焼

点滅する文字	原因
予約・あやまり	タイマー予約のしかたがまちがっている
釜なし	釜(パンケース)がセットされていない
高温	庫内温度が高すぎる(40℃以上ある)〔ホームベーカリー使用時のみ〕
燃焼	ガスの元せん開け忘れなど、ガスに点火しなかった

●コース表示

●パンづくりの進み具合いを、文字と棒グラフで表示します。
●お好みパンで時間を変更する箇所を表示します。

コース こね 発酵1 ねかし 発酵2 焼き

こんなときにアラームが鳴ります!

4種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

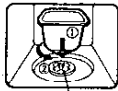
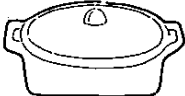
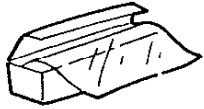
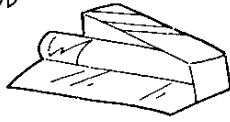
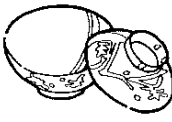
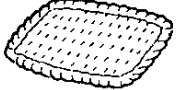
アラームの種類	状態の内容	アラームの種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピー	●タイマー未セットの警告 ●加熱完了のお知らせ
ピッ、ピッ ピッ、ピッ、ピッ	予熱が完了したとき	ピー、ピー ピー、ピー	上記、エラー表示とともに鳴る

付属品のなまえと使いかた

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	ホームベーカリー	乾燥	使いかた
ターンテーブル台	1	○	○	○	×	○	●庫内の底に正しくセットして使います。セットしたとき、傾きや浮きのないようにします。 ●ホームベーカリーのときは取り外します。
ターンテーブル(丸皿)	1	○	○	○	×	○	●ターンテーブル台の上に置いて使います。 ●調理が始まると回転します。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをターンテーブルの中央にくい込ませ静かに引き出します。
クッキング皿(角皿)	2	○	×	×	×	×	●庫内のたなに直接乗せて使います。 ●調理後、引き出すときは、付属のホルダーをクッキング皿の中央部にくい込ませ静かに引き出します。

使える容器と使えない容器

◎は問題なく使用できる容器、○は条件つきで使用できる容器、×は使用できない容器を表わしています。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示120℃以上のもの	×	○	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	×	×	●耐熱温度表示100℃以下のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。
超耐熱性ガラス容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラムなど	◎	◎	◎	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●グラタン皿 ●茶わん ●土なべなど	◎	○	○	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、スパークをおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。

付属品のなまえ	数量	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	ホームベーカリー	乾燥	使いかた
釜(パンケース)	1	×	×	×	○	×	付属の羽根を正しくセットし、パン材料を入れて、庫内にセットします。ターンテーブル台があればセットできません。
丸 網	1	○	×	×	×	×	ターンテーブルの上に乗せて使います。
角 網	2	○	×	×	×	×	クッキング皿の上に乗せて使います。調理によっては直接たなに乗せて使うこともあります。

市販の調理用具(補助具)などは、使えるものと使えないものがあります。
この表を参考に容器を使用してください。

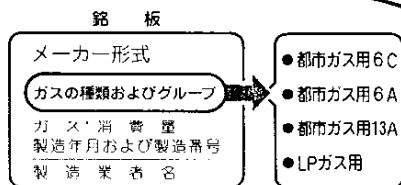
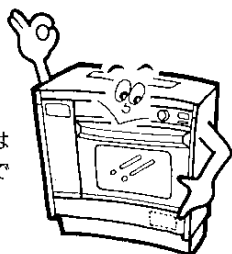
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。

容器の種類	高速オーブン	電子レンジ	コンビ	説明及びご注意
金属容器 ●ステンレス容器 ●ほうろう引き容器 ●アルミ製容器など ●金網・金串など	◎	×	×	●高速オーブン料理によく使用されます。ただし、とってがプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビのとき、編んだ金網や金串は金属との間でスパークをおこしますので使用しないでください。
ラップ	×	○	×	●電子レンジで高温になる料理(砂糖、バター、油を使う料理)には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン料理やコンビ料理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度120℃以上のものをお使いください。
アルミホイル	◎	○	○	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミホイルが、ターンテーブルなど金属部分に触れないよう注意してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど	×	×	×	●ぬりがはげたり、食品ににおいが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナプキン	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

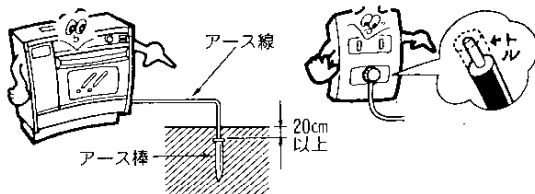
必ずお守りください

使用前

●ガスの種類を確かめて

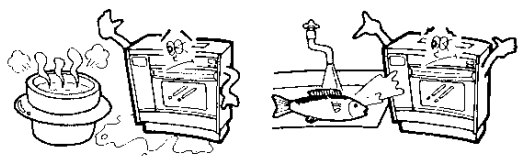
本体下部とびらの内側にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。

●アースを取り付けて

- 万一の漏電による感電防止のため、アースを取り付けてください。
- アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。（有料）

アース棒を使用するとき　　アース端子付コンセントのとき

- 湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ず第3種接地工事が必要です。
  詳しくは販売店にお問い合わせください。

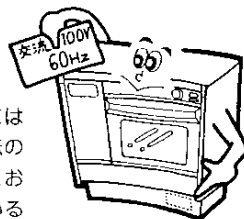
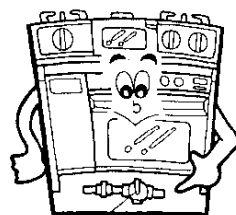
湿気のある場所
- 食堂（うどん屋・そば屋さんなど)のかま場。
- 土間・コンクリート床の場所。
- 酒・しょうゆなどの醸造貯蔵所など。

水が飛散する場所
- 魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。
- 水滴が飛散する場所。
- 地下室のように水が露出したり結露する場所。

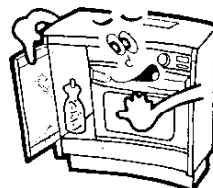
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

●使用電源は

交流100V 60Hz（ヘルツ)用です。

- 本体下とびらの内側にはってあるラベルに表示の電源（電圧、周波数)とお宅の電源が一致しているか確かめてください。
- 50Hz（ヘルツ)地区へかわられるときは、部品の交換が必要です。（有料）

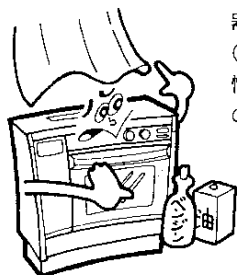
●ガス元せんの位置について

ガス元せんは、レンジ前面下とびらを開けたところにあります。位置を確かめておいてください。

ガス元せん
（中間コック）

●収納庫に燃えやすい物は入れない

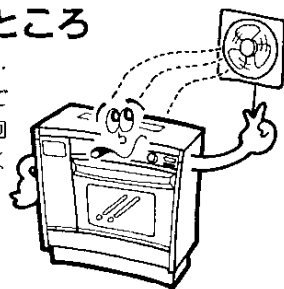
収納庫は器具の付属品を収納するためのものですから、ベンジン・油類、およびガスやアルコールを使用したスプレー式の殺虫剤など、燃えやすいものは絶対に入れないでください。
火災や爆発の原因になります。

注意

アース線は、水道管やガス管、電話専用アース線へ絶対に取り付けないでください。

使用場所

●可燃物のないところ

器具の上やまわりに可燃性（カーテン・紙など）、引火性（ベンジン・油など）のものは置かないでください。

●換気のできるところ

お部屋の換気口（給気口・排気口）は常に確保し、ご使用のときは換気扇を回すなどして換気をしてください。

●テレビやラジオから離して

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ・ラジオなどから４m以上離してください。

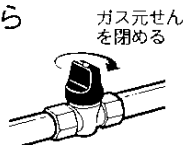
アクシデント

ガス漏れがおこったら

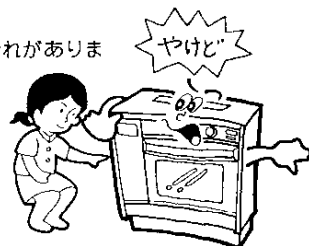
ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ窓や戸を全部あけて大阪ガス支社に連絡してください。

万一ガスが漏れたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は絶対しないでください。爆発事故を起こすことがあります。

使用中異常がおこったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、地震・火災などの場合、すぐ使用を中止してください。〔故障・異常の見分けかたと処置方法〕の項をお読みください。

使用中

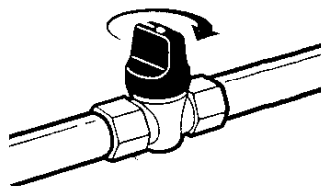
●器具本体をさわらない

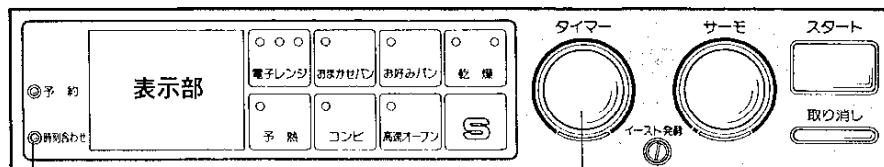
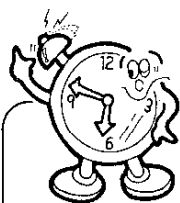
使用中や使用後しばらくの間は、操作部・とって以外はさわらないでください。
やけどのおそれがあります。

●器具の排気口はふさがない

ふきんなどをのせてふさぎますと、火災や故障の原因になります。

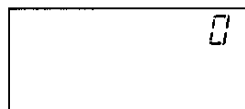
使用後

●ガス元せんを閉じる

お使いにならないときは、ガス元せんを必ず閉じてください。

時計合わせ（現在時刻を合わせないとタイマー予約はできません）

◎初めてお使いになるときは、まず時計合わせをしておきましょう。

（例）

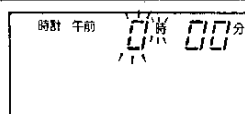
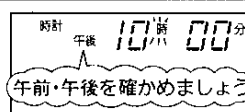
現在時刻が午後10時35分のとき

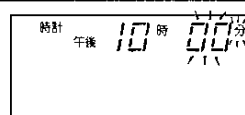
まず、電源プラグをコンセントへ差し込む

1 **時刻合わせキーを押す**

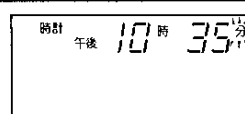
「時」の単位が点滅します。

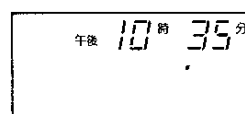
2 **タイマーつまみを回して「時」を合わす**

もどる タイマー すすむ

午前・午後を確かめましょう

「時」のみ点滅します。

3 **時刻合わせキーを押す**

「分」の単位が点滅します。

4 **タイマーつまみを回して「分」を合わす**

「分」のみ点滅します。

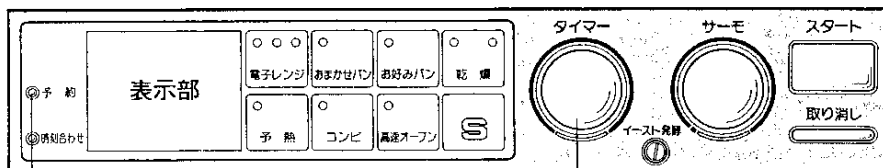
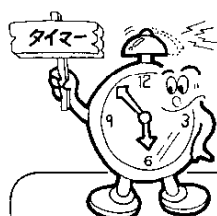
5 **時刻合わせキーを押す**

「時計」が消え、「分」が点灯のままとなります。

これで現在時刻合わせの完了です。5の操作をした時点で0秒からスタートします。

注意

どの手順でも約10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定されます。
例えば2の手順でおいておくと午後10時00分に設定されます。

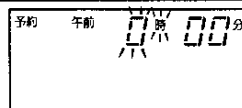
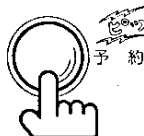
予約時刻合わせ 現在時刻を合わせていないと、予約時刻合わせができません。

◎おまかせパン・お好みパン・高速オーブン(炊飯)すべての予約調理に共通です。

(例) 午前6時30分に合わせるとき

予約時刻を確かめたいときは、

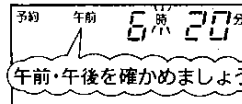
1 予約キーを押す → OKであればそのまま放置または取り消しキーで時刻表示。
→ 変更するときは手順2からおこなう。

1 予約キーを押す

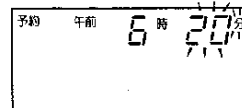
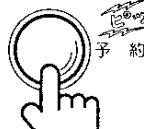
予約 午前 0時 00分

今までの設定時間が表示され「時」の単位が点滅します。

2 タイマーつまみを回して「時」を合わす

※変更しないときは3へ

予約 午前 6時 20分

午前・午後を確かめましょう

「時」の表示のみ点滅します。

3 予約キーを押す

予約 午前 6時 20分

「分」の単位が点滅します。

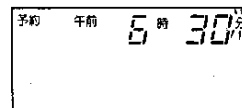
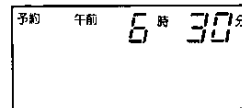
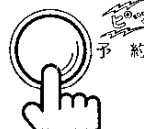
4 タイマーつまみを回して「分」を合わす

※変更しないときは5へ

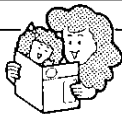
予約 午前 6時 30分

「分」の表示のみが点滅します。

5 予約キーを押す

予約 午前 6時 30分

「分」が点灯のままとなります。

これで予約時刻合わせの完了です。10秒後か取り消しキーを押すと時計表示に変わります。

注意

どの手順でも10秒間操作しなければ表示されている時刻が設定され、時計表示に変わります。
例えば2の手順でおいておくと午前6時20分に設定されます。

パンを焼くまえに

パンの材料

小麦粉

タンパク質の多い
強力粉を使います

●水でこねると"グルテン"が形成されて空気を包むので、パンがふくれます。

ドライイースト

生地をふくらませる
生き物です

●予備発酵の必要のない顆粒状ドライイーストを使用します。

塩

イーストの働きを
コントロールします

●生地を安定させ味をひきしめます。

砂糖

イーストの発酵を
助けます

●パンに甘みをつけ、焼き上がりの色づきをよくします。

油脂

パンに風味・香り
をつけます

●ショートニング、バターなどパン生地の膨張を助け、老化を防ぎます。

脱脂粉乳

栄養価を高くします

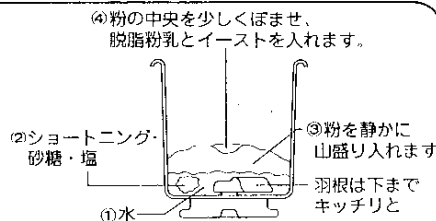
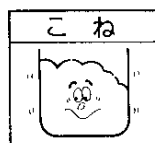
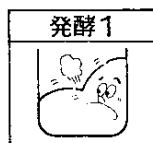
●風味を増し、やわらかくきれいな焼き肌のパンに仕上げます。

水

材料の入れかた

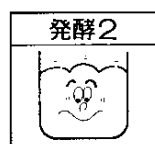
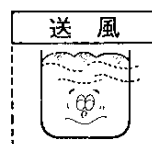
①水を入れる
②ショートニング･砂糖･塩を入れる
③粉を静かに入れます
④粉の中央を、少しくぼませ脱脂粉乳とイーストを入れます

※材料は正確に計りましょう。
※羽根を確実にセットしましょう。

④粉の中央を少しくぼませ、脱脂粉乳とイーストを入れます。
②ショートニング・砂糖・塩
③粉を静かに山盛り入れます
羽根は下までキッチリと
①水

食パンができるまで

グルテン膜をつくるために、時間をかけてこねます。

生地をねかせて約2倍にふくらませます。

きめをそろえるためにガス抜きをします。

いたんだ生地を回復させます。

ねかせている間にたまったガスを抜いてきめをこまかくします。

生地をつくる仕上げの発酵です。

焼き上がり以後はいつでも取り出せます。

風を送り、「あら熱」をとることで取り出す時間がおくれても「こし折れのない」状態を保ちます。

ホームベーカリーを使うとき知っておきたいこと

●室温により調理時間や運転方法が自動的に変わります

(1)調理時間(時間表示)が変わる

室温によりそのとき最も良い調理時間(2時間55分～3時間50分の間)を器具が自動的に選び表示します。

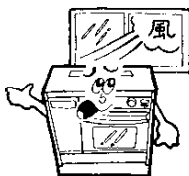
(2)運転方法(スタート時の動きが変わる)

室温によりそのとき最も良い動きをします。

- こねが始まったら
  - ・ファンが回ります。
  - ・ガスに点火し「燃焼」ランプが点灯します。
  - ・約10秒後に「こね」が始まります。
- 発酵やねかしの途中ときどき自動的にファンが回ってガスに点火します。

●庫内灯がつくのは「焼き」のときだけ

パンを作るときは「こね～発酵」では消えています。これは庫内灯の熱を防ぐためです。パンミキサーとして使うときも同じです。

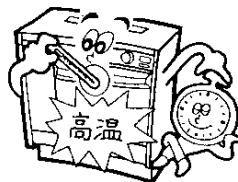
●排気口に風を当てないで下さい

排気口に窓からの風や、冷暖房の風が当たると発酵温度が〝ズレ〟て失敗する原因となります。

●きびしい暑さ、寒さに気を付けて

パンも生きものです。人間の心地よい温度がパンにも最適です。普通の室温は支障ありませんが冷房のない夏の日中や、冷え込む冬の朝でのタイマー予約では「ふくらみ」が少なかったり「におい」が強くなることがあります。

●焼き上がってもファンは回ります

パンの「あら熱」をとり「こし折れ」を防ぐため焼き上がって(タイマー*0*表示)から20分間は引続きファンが回ります。焼き上がってできるだけ早く取り出してください。

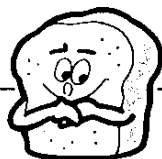
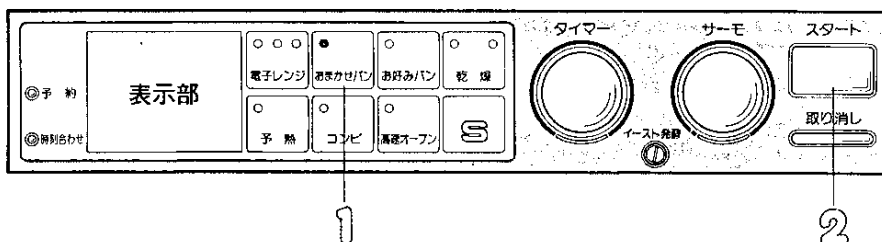
●「高温」エラーは消えにくい

「高温」エラーは庫内が40℃以下まで冷めないと消えません。
パンを焼いたり高速オーブンを使った後は冷めるまで1～2時間かかります。
パンを作るときは時間配分をうまくしてください。

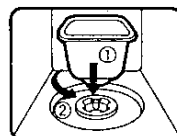
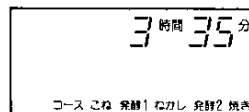
●パンは作るたびに変わります

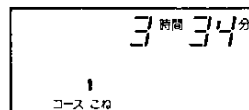
パンはイースト菌という生物の活動でふくらみます。
室温のちがいで生地の温度が変わりイーストの活動が変わります。
材料のはかりかたの〝バラツキ〟や鮮度がパンのふくらみに影響します。正確な計量で新鮮な材料を使いましょう。

●「こね」のとき振動や音がします

パンづくりで「こね」はグルテンを作るためたいせつな動きです。強い力で生地づくりをしていますので器具が振動したり音がしますが異常ではありません。
(「うどんこね」のときも同じです)
また、収納庫内の付属部品や上のドロップインコンロなどへ振動が伝わり、音が発生するときは、部品の位置を調整して、音の発生を防いでください。

おまかせパンの作りかた（すぐはじめるとき）

材料を正しく入れた釜を
庫内に確実にセットする

①確実に歯車へ差し込む。
②静かに左に回して固定する。

1 おまかせパンキーを押す

（例）3時間35分のとき
※そのときの室温により自動的に調理時間を調節します。

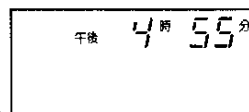
2 スタートキーを押す

残り時間を表示します。
※パンの工程と進み具合いを順次表示します。

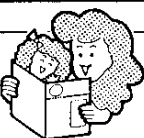
焼き上がり

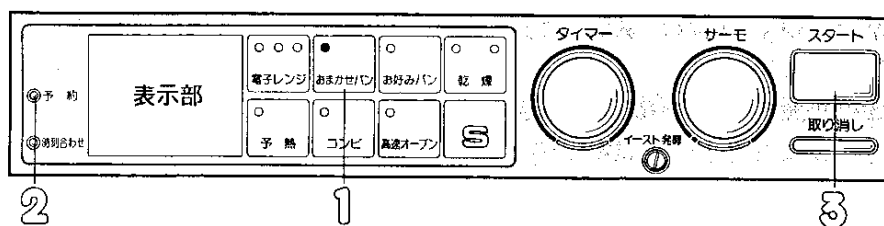
- 引続き、あら熱取りのため20分間送風運転をします。
- タイマーが 0 になっておれば、お好みのときに取り出してください。

0

庫内から釜を取り出し、釜を逆さにして数回強く振り、パンを取り出す

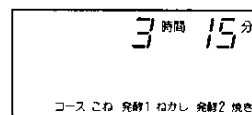
午後 4時 55分

ドアーを開ければ現在時刻を表示します。

注意

- 調理完了後、すぐは釜も高温になっていますので、必ず厚手のミトン・布きんで釜を取り出してください。
- 羽根がパンの中へついて外れたときは、パンを切る前にはしなどで取り出してください。
- 羽根が釜に残って、釜から外れないときは、釜にぬるま湯を入れて、しばらく放置してから外してください。むりやりとると釜が変形することがあります。

おまかせパンの作りかた（タイマー予約で焼くとき）

（例）
午前6時30分に予約するとき

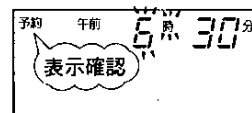
- 材料を正しく入れた釜を庫内に、正しくセットする
- 現在時刻が合っているか確かめる
  変更するときは11ページをごらんください。
- ガス元せんを開ける

1 おまかせパンキーを押す

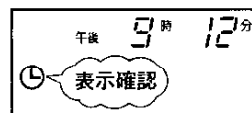
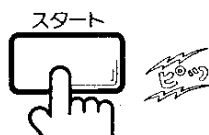
3時間 15分
コース こね 発酵1 ねかし 発酵2 焼き

（例）3時間15分のとき

※そのときの室温により自動的に調理時間を調節します。

2 予約キーを押す

予約時刻が合っているか確かめる。
変更するときは12ページをごらんください。

予約時刻を表示します。

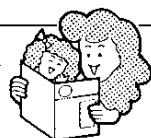
3 スタートキーを押す

マークが点灯したことを必ず確認してください。

現在時刻を表示します。

焼き上がり

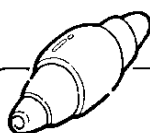
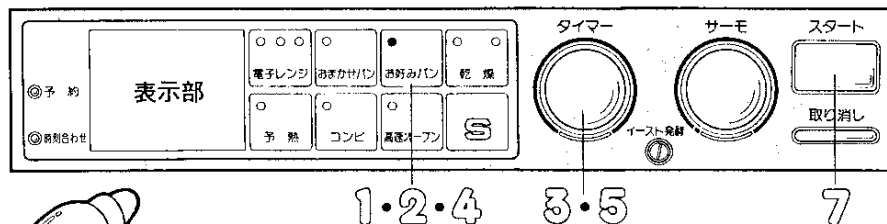
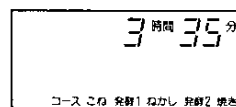
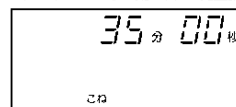
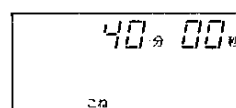
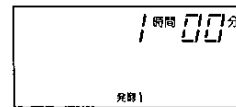
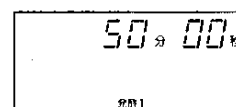
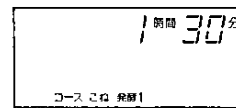
- 引続き、あら熱取りのため20分間送風運転します。
- タイマーが になっておれば、お好みのときに取り出してください。
- 庫内から取り出した釜は逆さにして数回強く振りパンを取り出します。

0

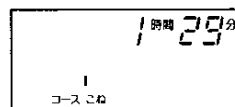
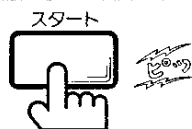
注意

- タイマーセット可能な時間は、調理に必要な時間～15時間です。ご希望の焼き上げ時刻と現在時刻を確認してセットしてください。
- 必ずガス元せんを開けておいてください。
- 材料の入れかた（13ページ）を必ずお守りください。
  間違えるとパンができないことがあります。

お好みパンの作りかた

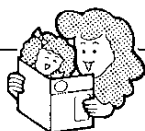
お好みパンは、「こね～焼き」までの５工程の時間を各々自由に設定することができます。
この機能を使ってつぎのように便利に使えます。

1．パンミキサー…こねと発酵１だけを使ってパン生地づくり
2．焦げ色調節……焼き時間だけを変えて食パンの焦げ色をお好みに

1．パンミキサーとしての使いかた

● 材料を正しく入れた釜を確実に庫内にセットする

7 スタートキーを押す

〈生地の出来上がり〉

生地を取り出し、ガス抜き・ねかし・成形など目的に応じて使用します。

注意

● パンミキサーとして「こね」られる量は小麦粉500ｇまでです。
● 生地のでき上がり時刻をタイマー予約して使用することもできます。

2. 焦げ色調節のしかた

お好みパンの自動機能を利用して
お好きな焦げ色をつけることができます。

17ページの要領で各工程につぎの時間をセットします。

こ　ね…………………35分
発酵1…………1時間00分
ねかし…………………15分
発酵2…………1時間10分
（必ずこの時間をセットしてください。違った時間では自動機能が働きません。）
焼　き…………お好みによって30分～40分の間を目安にしてセットします。

お好みの焦げ色で焼く方法

● おまかせパン キーのかわりに お好みパン キーを押してください。
● 焦げ色が変わること以外はおまかせパンと同じ働きをします。
● すぐ始めるときおよびタイマー予約で焼くときも同じです。

釜（パンケース）を使うときの注意

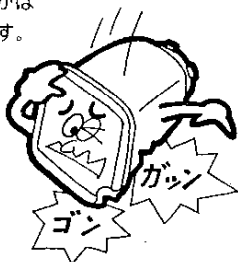
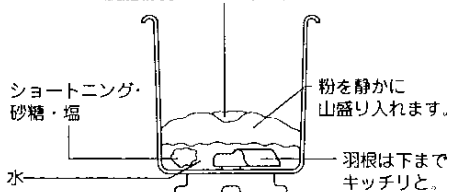
●クッキングブックのメニュー（パン・うどん）以外には使用しない

●釜やモーターの故障の原因になります。

●釜に固形物を入れない

●釜に〝キズ〟がついたり故障の原因になります。

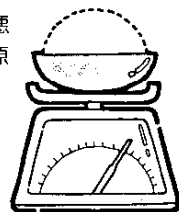
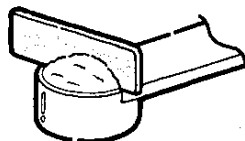
●釜の取り扱いはていねいに

●釜が変形すると羽根がこすれてテフロンがはがれたり音が出ます。

●タイマー予約のときは材料の入れかたに注意

●イースト・脱脂粉乳と水が触れないように注意してください。

●材料を入れた釜を器具にセットするときも静かに取扱ってください。

●イースト・脱脂粉乳が水に触れるとパンがうまくできなかったり異臭の出ることがあります。

●クッキングブックの指定分量を守る

●適当な計量はでき上りが悪くなったり器具の故障の原因となります。

●計量スプーンもすり切りで計って下さい。

●釜を取り出すときは〝やけど〟に注意して

●焼き上がり直後は釜や庫内が熱くなっています。
釜を回したとき、うでなどが庫内に触れないように気をつけてください。

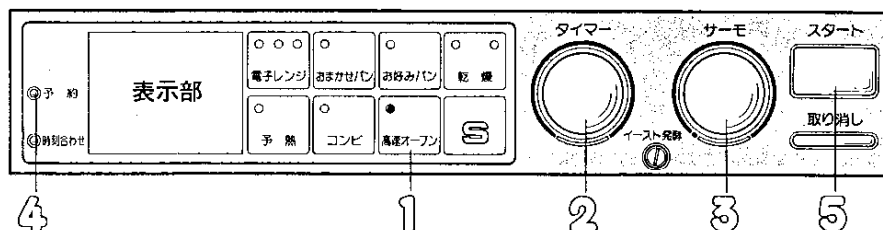
●熱い釜は乾いた〝ふきん〟か〝厚手のミトン〟でしっかり持ってください。

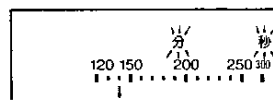
●釜を洗うときにみがき粉や金属タワシを使わない

●釜はテフロン加工になっています。みがき粉や金属タワシでこすると、テフロン加工がはがれてしまいます。

●洗うときは中性洗剤をひたしたスポンジたわしで洗ってください。

●洗ったあとは、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

タイマー予約での炊飯

- 水加減を済ませた耐熱容器を庫内にセットする
- 現在時刻が合っているか確かめる
  変更するときは11ページをごらんください。
- ガス元せんを開ける

1 高速オーブンキーを押す

（サーモつまみの位置により異なります）
「分」「秒」が点滅し温度目盛が点灯します。

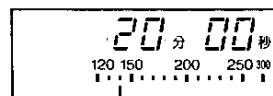
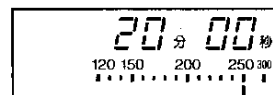
2 タイマーつまみを回して炊飯量に合った時間をセットする

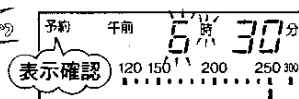
（例）20分

20分 00秒
120 150 200 250 300

3 サーモつまみを回して温度を合わす

（例）250℃

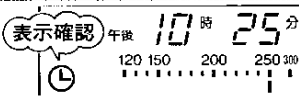
20分 00秒
120 150 200 250 300

4 予約キーを押す

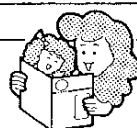
予約時刻が合っているか確かめる。
変更するときは12ページをごらんください。

5 スタートキーを押す

Ⓛマークが点灯したことを必ず確認。

現在時刻を表示します。

6 炊き上がり

0

- 15分間そのまま庫内で〝むらし〟てから取り出します。

注意

- 炊き上がりは〝むらし〟時間は入っていません。必ず庫内で〝むらし〟をしてください。
- 予約時刻は〝むらし〟時間分だけ早めてセットしてください。
- 容器は必ずパイレックス等の耐熱性容器を使ってください。
- 耐熱容器でも〝つまみ〟〝とって〟が樹脂のものは変形したりするので使えません。
- 炊飯量によって炊飯時間が異なりますのでクッキングブックに記載の時間をセットしてください。
- 同じ使用方法で「高速オーブン調理」もできますがコールドスタートになりますので注意してください。

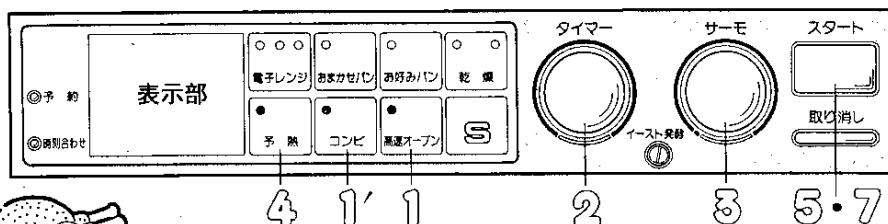
高速オーブン・コンビの使いかた 予熱あり・予熱なし・発酵

表示部 ◎予約 ◎時刻合わせ 電子レンジ おまかせパン お好みパン 乾燥 予熱 コンビ 高速オーブン S タイマー イースト発酵 サーモ スタート 取り消し

4 1′ 1 2 3 5・7

1 **高速オーブンキーを押す**

（1′コンビキーを押す）

ピッ

（サーモつまみの位置により異なります。）「分」「秒」が点滅し温度目盛が点灯します。

2 **タイマーつまみを回し調理時間を合わす**

もどる タイマー すすむ

（例）13分00秒

3 **サーモつまみを回し温度を合わす**

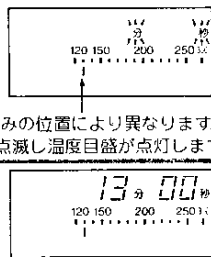
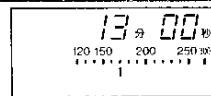
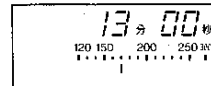
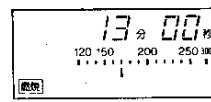
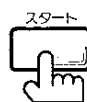
低い サーモ 高い

（例）170℃

4 **予熱キーを押す**

ピッ

5 **スタートキーを押す**

ピッ

●庫内温度を温度バーで表示します。●ガスが燃焼をはじめると「燃焼」ランプが点灯します。

〈予熱完了〉

ピッピッピッ

●ドアーを開けると「予熱」キーランプが消えます。

予熱なし・発酵のときは

6 **食品を庫内に入れる**

●確実にドアーを閉じてください。

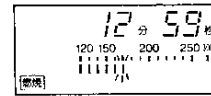
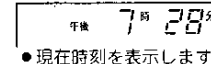
7 **スタートキーを押す**

ピッ

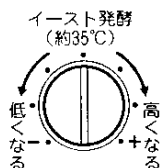
〈調理終了〉

ピー

8 **食品を取り出す**

午後 7時 28分

●現在時刻を表示します。

（イースト発酵の注意）

●庫内が熱いと、イースト菌がダメになるなど〝失敗の原因〟となります。庫内が十分に冷えてからにしてください。

●イースト発酵調節つまみでおこのみにより約±8℃の調節ができます。＋方向で高くなり－方向で低くなります。

●出荷時は中央で約35℃に設定してあります。

（予熱時間のめやす）

目盛り	庫内温度	時　間
150	約150℃	2〜3分
200	約200℃	3〜4分
250	約250℃	4〜5分
300	約300℃	7〜8分

高速オーブン調理のときの注意

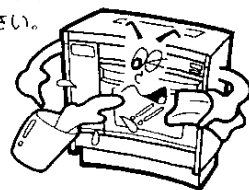
●予熱が必要

ほとんどの調理は予熱が必要です。クッキングブックを参照してください。

●使用中・使用直後は水に注意

使用中や使用直後は、ドアーガラスに水がかかると割れることがありますので注意してください。

●調理中のドアーの開閉はひかえめに

調理中に何度もドアーを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

●調理後のターンテーブルに注意して

調理後の庫内や容器は高温になっています。皿や網を引き出すときは、必ずホルダーをお使いください。また、ふきんをお使いのときは必ず乾いたものをお使いください。

●調理後はすぐに取り出す

でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

●陶磁器やターンテーブルは急冷しない

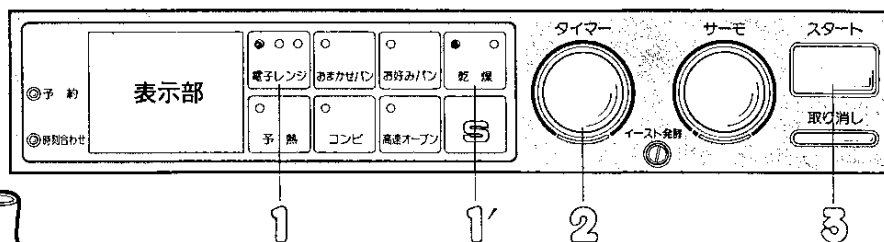
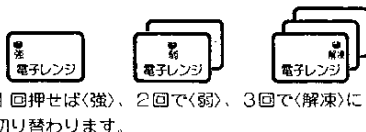
陶磁器やターンテーブルを調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。
十分温度が下がってからにしてください。

電子レンジ・乾燥の使いかた 電子レンジ(強・弱・解凍) 乾燥(高・低)

表示部 ◎予約 ◎時刻合わせ 電子レンジ おまかせパン お好みパン 乾燥 予熱 コンビ 高速オーブン S タイマー サーモ イースト発酵 スタート 取り消し

1 1′ 2 3

電子レンジ・乾燥の切り替えかた

1回押せば〈強〉、2回で〈弱〉、3回で〈解凍〉に切り替わります。

- 乾燥も同じ方法で乾燥「強」「弱」を切り替えます。
- お望みのコースのランプが点灯するまで押してください。

●食品を庫内にセットする。

1 電子レンジキーを押す
(1′乾燥キーを押す)

ピッ

●「分」「秒」が点滅します。

2 タイマーつまみを回して調理時間を合わす

もどる タイマー すすむ

(例)1分30秒

1分 30秒

3 スタートキーを押す

スタート ピッ

1分 29秒

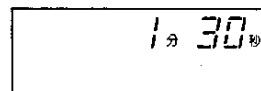
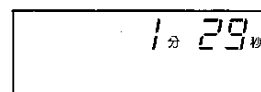
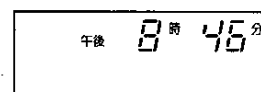
●残り時間を表示します。

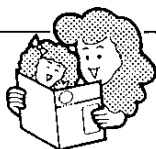
〈調理終了〉

ピー

0

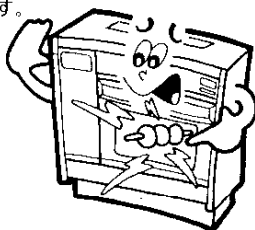
4 食品を取り出す

午後 8時 46分

●現在時刻を表示します。

注意

- 高速オーブン・コンビ調理のあとすぐに解凍・乾燥調理はしないでください。
  庫内が高温のため解凍食品が急激にあたためられたり、乾燥用のプラスチック網が溶けたり思わぬ失敗となります。
- 乾燥調理をするときは、別売りの乾燥網・プラスチック網を必ず使用してください。

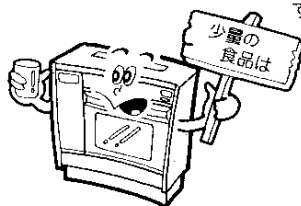
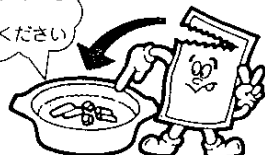
電子レンジ調理のときの注意

●金串は使わないで

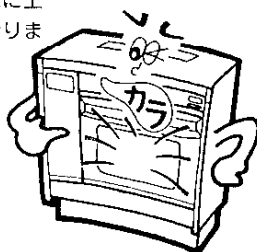
庫内壁面やドアー、ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。

●殻つきの食品は割れめを入れて

木の実など固い殻や皮に包まれているものは、殻を取るか割れめを入れてください。そのまま加熱すると、破裂することがあります。

●少量の食品は気をつけて

少量の食品や干し物などの乾燥したものを加熱しすぎますと、こげたり燃えたりします。このようなときは、コップ1杯の水を庫内に入れてください。

●密封された食品やレトルト食品は移しかえて

- ビン詰めなど密封された食品は、そのまま加熱すると破裂することがありますので、せんやふたをとるか容器を移しかえてください。
- また、レトルト食品（アルミで包装されている食品）の袋は、電波を反射するので加熱できません。
  容器に移しかえてから加熱してください。

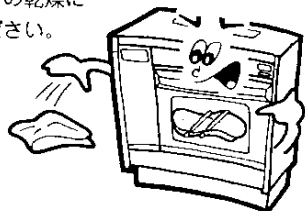
●食品を入れずに作動させないで

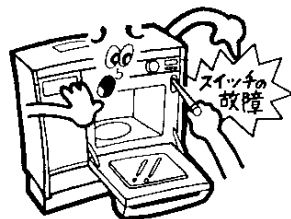
食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。

●ゆで卵は作れません

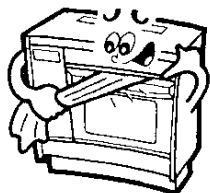
絶対に作らないでください。
急激に加熱されるため破裂して飛び散ります。

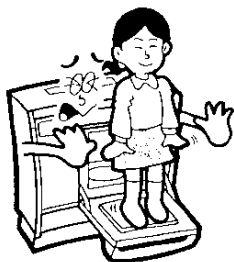
使用上の注意

●クッキングブックに記載の調理や乾燥以外には使用しない

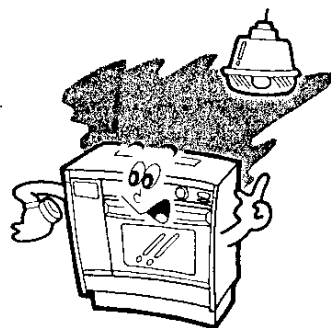
衣類やふきんなどの乾燥には使わないでください。

●スイッチ穴はさわらない

スイッチ穴に、細い棒やドライバーなどを入れてさわらないでください。
ヒューズが飛び使えなくなります。

●ドアーにものをはさんだまま作動させない

ふきんや食品くずなどはさまったまま作動させないでください。

●開いたドアーに力を加えない

ドアーにぶらさがったり、上にのったりしないでください。

●市販の調理用具は

調理用具は、この器具の付属品と指定のもの以外は使わないでください。

●停電時には

短時間(20秒以内)の停電のとき

- 停電が回復したら、引き続き残りの調理をおこないます。

長時間(20秒以上)の停電のとき

- ベーカリーおよびタイマー予約炊飯以外でお使いのときは全て停止します。
- ベーカリーおよびタイマー予約炊飯でお使いのときは、残り時間表示を点滅させながら、引き続き調理をおこないます。停電の長さによっては、パンがうまくできない場合があります。

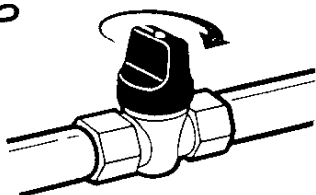
点検・手入れ 安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

点　検

- 器具のまわりに燃えやすいものがありませんか。
- 排気口にものがのっていませんか。
- 電源コードが傷んでいませんか。
- 異常音がしませんか。

手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

●お部屋のガス元せんを閉じてから

●庫内はそのつどふきとる

左・右側面と底面
- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

後面と天井面(上面)
- 乾いた布でからぶきをします。(通常は炭化した油カスをふきとります)
- 脂の付着量が多くなって、べとべとした感じになったときは、高速オーブン(300℃で30分～40分間)カラ焼きをしてください。
この操作を怠たりますと、セルフクリーニング効果がなくなることがあります。

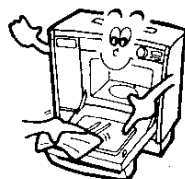
セルフクリーニングとは

特殊ホーロー仕上げで調理による脂汚れを温度が高いときに、蒸発や炭化を早める効果があり、お手入れが簡単です。

注意

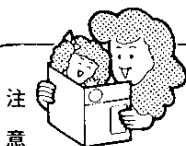
洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりして、セルフクリーニング効果がなくなることがありますのでおやめください。
また金属タワシなど硬いものでこすると傷がつきますのでおやめください。

●ドアーの内側はそのつどふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたスポンジタワシなどでふきとります。

●ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

- ターンテーブル・網・釜などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふきとってください。

●本体の汚れはときどきふきとる

- ぬれぶきんでふきとります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふきとります。

注意

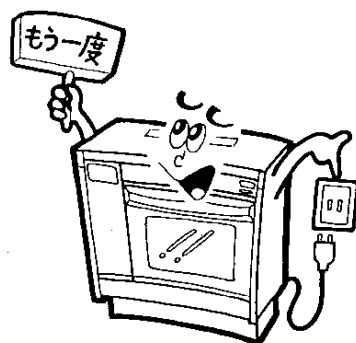
- みがき粉や金属タワシは器具を傷つけますので使わないでください。
- アルカリ性洗剤は使わないでください。

こんなときは故障ではありません

現　　象	理　由　と　処　置
はじめて高速オーブンを使ったら煙がでた	調理庫内は、加工のため油が塗ってあります。最初は、その油が焼けて煙がでます。初めて高速オーブンをお使いになるときは、庫内の油を焼き切るため、高速オーブン加熱で温度を300℃にして10分間カラ焼きをしてください。
高速オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	器具内部の安全装置がはたらき、ガスが自動的に止まる機構になっています。 ガスもれの心配はありません。 停電が回復すれば、停電の長さによって25ページのような動作をします。
タイマーセット時間が過ぎても調理ができてなく、表示部が「0」で点滅している 0	調理中に長時間(20秒以上)停電したためです。 再びご使用のときは、取り消しキーを押し、最初から操作をしてください。
作動中に「カチッ」と音がする	調理温度を調節するための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの作動音です。
点火時や消火後に「チリ、チリ」と音がする	メーンバーナが熱により、膨張・収縮して起こる音です。

その他、14ページもご参照ください。

24時間以上電源プラグを抜いたままにした場合

24時間以上電源プラグを抜いておくと時計や予約時刻、お好のみパンのメモリーはすべて消えてしまいます。
24時間以内の場合は時刻合わせがしてあれば、電源プラグを抜いても時計は動いています(表示は消えています)し、タイマー予約時刻もメモリーされています。
電源プラグを差し込むと現在時刻が表示されます。

電源プラグを差し込んだとき、0 の表示がでたときは、もう一度11ページの時計のあわせかたで操作してください。

故障・異常の見分けかたと処置方法

故障かな？　異常かな？　と思われたら
ただちに使用を中止し一度つぎのことをお調べください

こんなとき ＼ お調べいただくこと	時計が出ない	スタートしない	点火しない	ターンテーブルが回らない	ターンテーブルに回転ムラがある	電子レンジで食品が加熱されない	庫内で火花が飛ぶ	予約時間に調理できない	パンのこねがうまくできない	パンの釜がガタガタ音がする	処置方法	参照ページ
電源プラグが抜けている	○										電源プラグをコンセントへ差し込む	—
停電している	○	○									回復をまつ	27
ガス元せんの開け忘すれ			○					○			ガス元せんを開ける	—
調理時間がセットされていない		○									調理時間をセットする	17~25
ターンテーブルが正しくセットされていない				○	○						ターンテーブルを正しくセットする	—
金属容器やアルミホイルで食品が包まれている						○					金属容器やアルミホイルを取り除く	7~8
庫内壁面に金属がふれている							○				金属部分にふれないように直す	—
庫内に食品カスや油がたまっている							○				庫内の異物を取り除く	—
釜が正しくセットされていない		○							○	○	釜を正しくセットする	8
釜に羽根が正しくセットされていない									○		羽根を釜に正しくセットする	—

エラー表示の原因と処置（文字の点滅とアラームでエラーをお知らせします。）

エラー表示	原因	処置方法
予約あやまり	予約時刻までの時間が所要時間より短かいか、15時間より長い。	予約時刻を設定し直して、スタートキーを押す。
釜なし	釜が正しくセットされていない。	釜を正しくセットし、スタートキーを押す。
高温	庫内温度が40℃以上ある。	一旦、釜をはずし高温表示が消えるまでまってから釜をセットし、スタートキーを押す。
燃焼	ガスの元せんが閉っているなどで、ガスに点火しなかった。	ガスの元せんを確かめてもう一度、スタートキーを押す。

アフターサービスと保管

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

●28ページの「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
●確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
(1)品名……コンビネーションレンジ　(3)現象……(できるだけ詳しく)
(2)品番……下部とびらに貼付してあります。　(4)道順……(できるだけ詳しく)

(N)21-864(U)
大阪ガス株式会社 06

転居される場合

●ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。
●保証期間中は…………保証書に記載のように器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
●保証期間経過後は……お買い上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後９年間です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

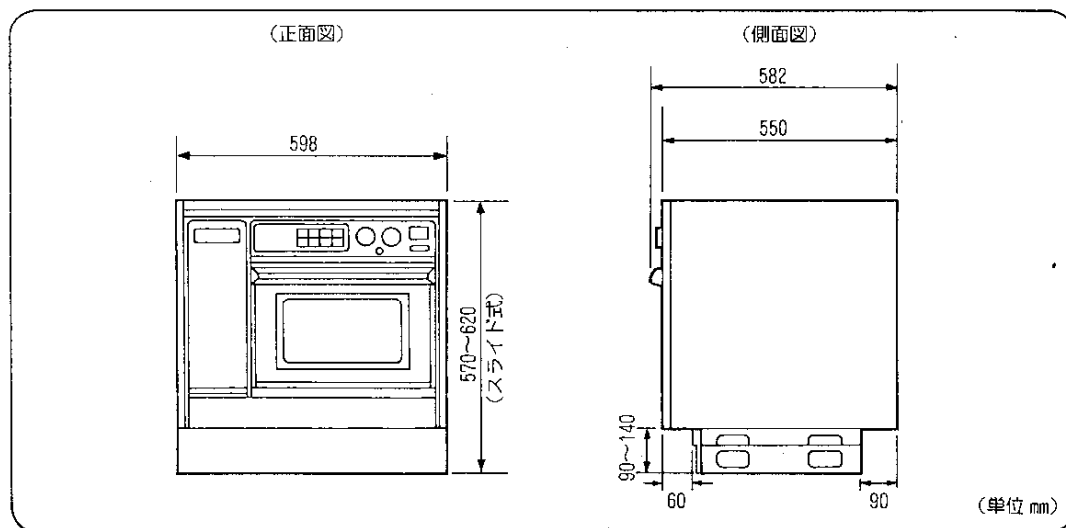
保管(長期間使用しない場合)

●庫内や付属品の汚れをきれいに落とし十分乾燥させてください。
●ガス元せんを閉めてください。

仕様と外形寸法

仕様

品番		21-864型			
消費ガス量		6C	13A	6A	LPガス用
		5,300kcal/h			0.44kg/h
		1.25m³/h	0.51m³/h	0.80m³/h	
消費電力(W)	同時使用	550			
	高速オーブン	90			
	電子レンジ	1,100			
高周波出力(W)		電子レンジ単独(強)500 (弱)200相当，同時使用200相当，乾燥 解凍90相当			
外形寸法(mm)		高さ570～620×幅598×奥行550(とびらとって類を除く)			
庫内有効寸法(mm)		高さ185×幅314×奥行350			
クッキング皿有効寸法(mm)		(クッキング皿)290×290，(ターンテーブル)φ286			
重量(kg)		(本体) 52　(付属品) 5			
接続	ガス	R½(15A)鉄管またはメタルホース			
	電気	AC100V 60Hz			
電源コードの長さ(m)		2.7			
アース線の長さ(m)		5			
付属品		クッキング皿(角皿)（2枚） ターンテーブル(丸皿)(1枚) 丸網（1枚） ホルダー（1個） クッキングブック（1冊） アース棒（1本）	角網（2枚） 釜(パンケース)（1個） 羽根（1個） 計量カップ（1個） 計量スプーン（1個） おまかせパン操作ガイド（1枚）		

外形寸法図

本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

名称	〒	所在地	電話
本社・ガスビルサービスセンター	〒541	大阪市中央区平野町4－1－2	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557	大阪市西成区玉出東2－9－41	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	〒532	大阪市淀川区十三本町3－6－35	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒590	堺市住吉橋町2－2－19	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569	高槻市藤の里町39－6	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662	西宮市和上町4－11	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2－3－17	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	〒573	枚方市西田宮町16－17	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650	神戸市中央区相生町5－13－10	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	〒631	奈良市学園北2－4－1	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1－5	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4－8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675	加古川市加古川町粟津29－1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6－57	☎豊岡 07962(3) 2221
湖南支社	〒525	草津市追分町字荒堀680－1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	〒522	彦根市大東町12－11	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所	〒526	長浜市南呉服町3－4	☎長浜 0749(62) 7171)

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社